Publicație a județului HUNEDOARA

Lumea de azi

PUBLICAȚIE DE ANALIZĂ ȘI INFORMARE
ANUL IX NR. 59, 2011

România de la marginea lumii



Pag.11

Pag. 3 - 4 - 5

Documentar

Alimentele otrăvite care ne scurtează viața
Lista E-urilor periculoase

De la Andrei baron de Șaguna la Andrei cel Sfânt Pag. 9

Pag. 5 **Fonduri pentru Casa Verde 2011**

Pag. 6 **Subteranele secrete ale „debarcării" primarului Devei, Mircia Muntean**

Editorial

Vara amăgirilor

Intrăm tot mai adânc în vară. Cei care-și mai permit își fac planuri de vacanță. Puținii țărani care ne-au mai rămas lucrează intens pământurile. Atâtea câte se mai lucrează. O liniște rău prevestitoare pare să se aștearnă înaintea scumpirilor pe care le va aduce toamna odată cu eliminarea subvențiilor. Viitorul se anunță incert, mai incert ca niciodată. Încercând să-mi limpezesc gândurile, recitesc cu umilință rândurile lui Emil Cioran: "Ferește-mă, Doamne, de ura cea mare, de ura din care izvorăsc lumi. Domolește-mi tremurul agresiv al corpului și descătușează-mă din încleștarea fălcilor mele. Fă să dispară acel punct negru ce se aprinde în mine și se întinde în toate membranele, născând în arderea nesfârșitului negru al urii o flacără ucigătoare. Scapă-mă de lumile născute din ură, eliberează-mă de nesfârșirea neagră sub care mor cerurile mele. Deschide o rază în această noapte și fă să răsară stelele pierdute în ceața deasă a sufletului meu. Arată-mi calea spre mine, deschide-mi poteca în desișul meu. Scoboară-te cu soarele în mine și începe lumea mea."

Daniel MARIȘ

CMYK

De prin „State” adunate şi iarăşi la lume date

Celebrul om de afaceri al anilor 2000, Naghi, proprietarul uneia dintre primele benzinării din Deva şi al unei fabrici de confecţii s-a reîntors pe plaiurile natale încă din toamna anului trecut, din SUA, după un periplu îndelungat. Actualmente, acesta deţine un magazin plin ochi cu bere nemţească (veritabilă) şi haine de import “made în USA”, conduce o maşină înmatriculată în “State” şi locuieşte întrun luxos complex recent finalizat. Cât despre vechiul lui “tovarăş de arme”, Szok, acesta se “bucură” de o uriaşă vilă amplasată peu na din cele mai liniştite străzi ale Devei. Aşadar, adio vremuri zbuciumate cu celebrul şlagăr “No ghi la Szok”

Piaţa crapă, autorităţile se piaptănă...

O veste cutremurătoare zguduie urbea Devei: a crăpat placa de beton de la etajul întâi al Pieţei Centrale din Deva. Fisurile, extrem de numeroase au panicat destui comercianţi şi clienţi, nu însă şi pe constructorul-faur al edificiului ce-şi numără cu sârg profiturile de la chiriaşi.Noroc însă că la Apollo au fost alţi constructori. Cât despre reprezentanţii municipalităţii, aşteptăm reacţia acestora după ce va crăpa un etaj şi la Aqualand.

Utilaje învechite „produc” conturi rotunjite

O afacere penală derulată printr-o regie a cuprului şi fierului aşteaptă să fie scoasă la lumină de către anchetatori. Pricina, 100.000 de euro plătiţi unei firme cu domiciliul pe celebra „stradă a depozitelor” pentru utilaje învechite „plasate” strategic la sucursala IARA, din judeţul Cluj. Protagonist şi lobbyst, un fost director general cu amantă şi maşină luxoasă. Aşteptăm verdictul.

Legumele evazioniste scot comision pe cinste

20.000 de euro este profitul net/camion de legume importate din Italia de „băieţii deştepţi” pripăşiţi prin depozitele din Deva. După ce achiziţionează marfa din Italia, doar în parte pe acte, aceştia trec vama şi fie „transferă” rapid marfa în alte camioane şi bineînţeles pe alte societăţi, fie declară o mare parte a legumelor stricate din cauza drumului prea lung ori a transportului care nu este făcut cu maşini frigorifice. Mai apoi, roşiile, dovleceii, căpşunile, castraveţii şi toate cele ajung în depozitele de pe „Depozitelor”, unde se vând fără facturi, cu un simplu bon.

Mari amatori de asemenea practici sunt doi patroni cu maşini ultraluxoase dintr-un judeţ vecin ce îşi împrăştie legumele evazioniste şi cu ajutorul propriei reţele de distribuţie. Gurile rele şoptesc că „băieţii deştepţi” ar fi protejaţi la nivel înalt, atât cei din vecinătăţi cât şi cei autohtoni „cotizând” cu sume modice spre a-şi continua în linişte contrabanda. Evaziunea uriaşă din domeniu ar ieşi la iveală şi la un simplu control de rutină prin Piaţa Centrală a Devei, unde facturile pe legumele şi fructele din import lipsesc cu desăvârşire. La fel ca şi autorităţile de control.

Trai de bugetar, mai bun ca de parlamentar

Hotărârea nr. 53/2011, iniţiată şi aprobată de Consiliul Judeţean Hunedoara, pentru stabilirea remuneraţiei administratorului special la SC Drumuri şi Poduri SA Deva, aflată în insolvenţă, prevede remunerarea administratorului special Pompiliu Crai, cu nu mai puţin de 4.744 lei, plus contribuţiile la sistemul public de pensii şi asigurări sociale, fond de şomaj şi asigurări de sănătate. Uriaşul salariu, plătit bineînţeles tot din banii dumneavoastră, ai contribuabililor hunedoreni, ce depăşeşte salariul unui parlamentar, nu recompensează oare tocmai incompetenţa şi nepăsarea care au distrus una din cele mai prospere instituţii judeţene şi a trimis în şomaj sute de hunedoreni?

Şi în opoziţie se prosperă, nu-i aşa?

Suntem informaţi că într-o comună de pe Valea Mureşului, cu tradiţii pesediste s-ar fi vândut, cam pe şestache, fosta unitate militară unor fraţi celebri de prin Timişoara, ce şi-ar fi scos paraii numai din sutele de metri cubi de salcâmi, tăiaţi ulterior, meniţi a masca aerian fosta unitate de apărare antiaeriană. Nenorocirea nu se opreşte aici, deoarece se pare că pe „lista de aşteptare” s-ar afla şi un conac boieresc, situat în centrul comunei, cu o suprafaţă de câteva hectare şi care conţine arbori rari cum ar fi bambusul, arborele lalea (ocrotit de lege), pinul canadian şi multe alte rarităţi. Între timp, conturile unor edili locali prosperă bine-mersi şi creşte numărul apartamentelor deţinute de aceştia prin Deva şi Timişoara.

Inaugurare cu temporizare

A trecut ceva vreme de când piticul atomic Boc inaugura cu mare fast, cocoţat într-un excavator, şantierul autostrăzii din Orăştie. De atunci însă, lucrările stagnează din diverse motive cum ar fi lipsa autorizaţiei de mediu ori neefectuarea descărcării arheologice.

Suntem convinşi că bietul premier a căzut victimă slugărniciei unor incompetenţi din teritoriu, care din dorinţa de a da mai bine în ochii acestuia au confundat autostrada cu un drum judeţean, nisipul cu zgura şi pe Boc cu un prim-secretar de partid.

Când furi de la sănătate nu o să ajungi departe

Un fost geambaş de animale şi o fostă florăreasă, actualmente mare directoare în sănătate au pus mână de la mână şi au adunat cam cât le trebuia să-şi înfiinţeze o firmă într-o zonă defavorizată. Mai apoi, s-au dus în vizită la un important personaj politic aflat nu pentru multă vreme pe cai mari şi comenzile au început să curgă. Fără licitaţii electronice, cea mai “avantajoasă” ofertă. Numai lucrări una şi una. Doar din bugetul Ministerului Sănătăţii.

Două, cinci, şase, optzecişişase miliarde. De la spitale TBC, Boli Interne şi până la cele de Psihiatrie. Înaltul personaj pe care il putem numi, să zicem, Ghiţă este la rândul său anchetat pentru înaltă corupţie. Nici o problemă. Geambaşul şi florăreasa înfulecă întruna.

După alegeri, oricum vor dispărca din peisaj. Să zicem totuşi că nu ştim unde o să-şi hodinească fălcile.

Alimentele otrăvite care ne scurtează viaţa

În România nu toate produsele alimentare au înscris pe etichetă conţinutul complet. Exceptând cazul în care ai fermă şi culegi zarzavaturile din grădină sau tai puiul crescut în propria ogradă, nu prea avem acces la o hrană de calitate, fără substanţe toxice. Pentru că suntem nepăsători. Ne zgârcim la fondurile care ar trebui alocate pentru dotarea laboratoarelor cu aparatură performantă care să detecteze toţi aditivii periculoşi. Dar cheltuim din ce în ce mai mult pentru tratamentul bolilor cauzate de produsele alimentare pline de E-uri cancerigene. Se profită şi de faptul că românii au putere de cumpărare mică. Multe produse alimentare de import încărcate de E-uri ucigaşe, respinse la ele acasă, se comercializează fără probleme pe piaţa noastră. Pentru că României îi lipseşte un cadru legislativ coerent care să pună capăt transformării pieţelor din ţara noastră într-un debuşeu pentru producătorii străini. În ţara noastră, regimul aditivilor alimentari e reglementat printr-un ordin al Ministerului Sănătăţii si al Familiei, ordin care cuprinde E-urile acceptate si cantităţile admise. Şi totuşi, galantarele sunt invadate de produse care ne bagă în spital.

E-urile cancerigene fac ravagii în România

Pentru că nu avem aparatură sensibilă pentru detectarea tuturor aditivilor Majoritatea produselor alimentare conţin aditivi, în special cei numiţi emulgatori, cunoscuţi în mod curent sub denumirea de E-uri. Multe dintre aceste E-uri s-au dovedit a fi periculoase pentru om. Astfel, s-au întocmit liste pozitive si negative cu E-urile conţinute în produsele alimentare. Se spune că... „suntem ceea ce mâncăm". E un adevăr dovedit de statistici. Aproximativ 70% dintre bolile românilor sunt provocate de alimente şi modul de hrănire.

Aditivii alimentari sunt substanţe care în mod normal sunt utilizate ca ingrediente. Sarea, zahărul şi oţtul sunt substanţe nelipsite din mâncarea noastră. Nu sunt periculoase şi fac preparatele mult mai apetisante. Dar în ultimii ani, în conţinutul multor produse alimentare au apărut substanţe chimice, de sinteză, folosite mai cu seamă în industria alimentară. Această categorie de substanţe artificiale sunt extrem de nocive, care induc multe boli grave.

Prof. dr. Gheorghe Mencinicopschi, directorul Institutului de Cercetări Alimentare, e convins că, creşterea alarmantă a incidenţei diferitelor forme de cancer e strâns legată de avalanşa produselor alimentare bogate în E-uri nocive consumate frecvent de români. De asemenea, E-urile periculoase sunt "vinovate" de răspândirea bolilor cardiovasculare, cele ale tubului digestiv si a alergiilor. "Una e să mănânci un măr şi cu totul altceva e să bei un compot de mere conservat cu aditivi" - semnalează prof. dr. Mencinicopschi. El atrage atenţia, totodată, asupra mezelurilor, în special asupra parizerului şi



crenvurştilor, asupra băuturilor aşa-zis răcoritoare şi preparatelor conservate cu substanţe chimice, mai cu seamă supele la plic, sau produselor afumate.



Cumpărături la întâmplare

În momentul de faţă, majoritatea produselor alimentare sunt etichetate. Cele fără etichetă, în mod firesc, n-ar trebui comercializate. Producătorii au început să menţioneze pe etichetă ce fel de E-uri conţine alimentul respectiv. Conservanţii, aromele, coloranţii de sinteză sunt indicate pe ambalaj cu litera E, urmată de un număr din trei sau patru cifre. Dar, din păcate, cumpărătorul încă nu ştie foarte bine care sunt E-urile pozitive şi care sunt cele negative. Şi cel mai adesea, cumpărăm la grămadă. Mai grav e că, în România nu există aparatură performantă pentru detectarea tuturor E-urilor.

Prof. dr. Mencinicopschi declară că putem lua un produs pe eticheta căruia sunt specifi-cate o serie de E-uri, dar aparatele din dotarea laboratoarelor nu reuşesc să le evidenţieze. În România, Institutul de Cercetări Alimentare e compatibil în plan european, din punct de vedere al specialiştilor. Dar aceştia nu îşi pot dovedi competenţa, deoarece tehnologia lasă mult de dorit. De regulă, produsele alimentare ieftine sunt şi cele mai bogate în E-uri nocive. Ele zac în stocuri şi pentru a scăpa de ele, producătorii externi le "împing" pe pieţele ţărilor cu putere de cumpărare mică, din care face parte şi România. Aşa se explică de ce cheltuim enorm pentru rezolvarea problemelor de sănătate publică. Prof. dr. Mencinicopschi este de părere că e foarte necesară o legislaţie care să-i protejeze pe producătorii autohtoni. Pentru că ei sunt scoşi de pe piaţă de către concurenţă. Producătorul extern vinde la noi cu 4 lei kilogramul un salam plin de E-uri rele şi astfel, îl falimentează pe producătorul român care aduce pe piaţă un salam la 30 de lei kilogramul, ce-i drept mult mai sănătos. Aceasta, în lipsa unei legislaţii corespunzătoare, prezentă în toate ţările europene.

Dieta personalizată

După ce îi asculţi pe specialişti poţi avea impresia că aceştia vor să inducă teama şi că, poate cel mai bun lucru e să mori de foame... Aceştia vor însă, să ne avertizeze că suntem bombardaţi de alimente toxice. Prof. dr. Constantin Ionescu-Târgovişte, directorul Institutului de Boli de Nutriţie, e adeptul dietei personalizate, în funcţie de vârstă, stare de sănătate, profesie şi alţi factori specifici fiecărui om în parte. La prima vedere, o asemenea dietă pare costisitoare, însă mai ales vara avem din belşug legume şi fructe. Prof. dr. Mencinicopschi ne recomandă carne de pui, de curcă, curcan, peşte oceanic gras (macrou, hering, ton), crap, caras, păstrăv, somon, brânzeturi - mai puţin cele "topite" sau "afumate" -, lactate - cu excepţia iaurturilor cu termene de valabilitate peste o lună sau cu arome şi coloranţi chimici.

E-urile considerate de medicii oncologi drept "criminale"

Suspecte:
E 125, E 141,
E 150, E 171,
E 172, E 173,
E 240, E 241,
E 477;

Periculoase:
E 102 (extrem de nociv), E 110, E 120, E 124 (colorant alimentar roz, care produce tumori pe glanda tiroidă);

Toxice:
E 220, E 221, E 222, E 224 (produc boli intestinale); E 338,
E 339, E 340, E 341, E 407, E 450, E 461, E 463, E 465,
E 466 (afectează tubul digestiv); E 230, E 231, E 232, E 233 (produc boli de piele); E 200 (suprimă vitamina B12); E 320,
E 321 - antioxidanţi din margarină (cresc colesterolul); E311, E 312 (atacă sistemul nervos); E 330 - acidul citric sau sarea de lămâie, cel mai periculos adaos cancerigen (produce boli ale aparatului bucal)

Cancerigene:
E 123, E 131, E 142, E 211, E 213, E 214, E 215, E 217, E230, E 631 - interzişi în SUA, Comunitatea Europeană şi ţările din fosta URSS.

E-urile bune:
- vitamina E naturală E 306, antioxidant puternic (prezent în ficat, ouă, peşte, soia);
- vitamina C naturală - acidul scorbic - E 300 antioxidant puternic
- clorofila E 140 - colorant natural
- lecitina E 322 - antioxidant natural
- pectina E 440 - gelifiant natural
- caragenon natural E 407, emulsifiant extras dintr-o algă marină.

Secretele industriei cărnii

Aditivii sintetici din semipreparatele din carne rămân în organism chiar şi zece ani, pentru că tubul



digestiv nu le poate digera. Consumul anual de mezeluri în România este de aproximativ zece kilograme pe cap de locuitor, ceea ce înseamnă că, în fiecare zi, un român mănâncă în jur de 28-30 de grame de produse din carne. Anul trecut, media ţărilor europene mergea către aproape 100 de grame consumate zilnic. Totuşi, diferenţa este dată de calitatea semipreparatelor româneşti din carne, care este printre cele mai slabe din Europa, asta şi pentru că românii nu se arată preocupaţi de ce pun în farfurie.

În unităţile de producţie mari şi în abatoarele tehnologizate, sacrificările de animale sunt rare. După tranşare, 80% din carne se foloseşte pentru specialităţi, iar restul intră în producţia salamurilor, a cârnaţilor, parizerului şi a crenvurştilor. Cantităţile sunt ajustate cu multă slănină tare, dar şi cu soia sau alte grăsimi hidrogenate.

Ioan Albu

(Continuare în pag. 4)

Alimentele otrăvite care ne scurtează viaţa

(Urmare din pag. 3)

Malaxarea se face într-un recipient mare de metal, în care se pun la tocat carnea, apoi slănina şi şoriciul. Din saci de rafie se adaugă făina de soia şi, potrivit fiecărui reţetar, se adaugă aditivi sintetici şi coloranţi. Omogenizarea se face în câteva minute, iar pasta prinde gust şi aspect de carne. Ambalarea se face în membrane de plastic care uneori, ajung să coste mai mult decât compoziţia produsului. De cealaltă parte, produsele „premium", ca pastrama, muşchiul sau cotletul, sunt injectate cu saramură şi fosfaţi, compuşii care reţin cea mai multă apă. Injectarea se face cu o maşină specială cu ac, iar vidarea maschează că produsul e umplut cu apă. Saramura, care trage foarte mult din greutatea produsului, are ca efecte secundare hipertensiunea arterială şi diabetul.



E-urile sunt importate şi, în cele mai multe cazuri, condimentele precum ceapa sau usturoiul sunt prafuri obţinute prin deshidratare. Prof. dr. Gheorghe Mencinicopschi spune că absolut toate produsele din magazine, mai puţin cele „eco", sunt pline de chimicale. Cel mai mult, însă, el atrage atenţia asupra intoxicării cu reclame: „Mezelurile şi sănătatea n-au nimic în comun. Copiii n-ar trebui să consume niciun gram. De aceea, publicitatea este agresivă pe segmentul celor mici". Chiar dacă au fost siliţi de legi să treacă pe etichete toate componentele reţetei, producătorii din România se feresc să dezvăluie cantităţile adevărate de carne dintr-un produs. Dintr-o listă de aproximativ 20 de ingrediente, doar unul singur este carne. Restul sunt fosfaţi, nitriţi, nitraţi, arome sintetice şi coloranţi, multă sare şi multă apă. Medicii spun că efectele acestor aditivi nu apar de pe o zi pe alta. În schimb, pe timp îndelungat, efectele sunt dezastruoase. „Românii s-au obişnuit să cumpere apă la preţ de carne. În ultima vreme, au apărut tot soiul de aditivi care n-au fost testaţi toxicologic, dar pe care producătorii au început să-i folosească intens. Dintre cei mai periculoşi sunt fosfaţii, care, în exces, împiedică fixarea calciului în oase. Imaginaţi-vă ce înseamnă asta pentru copii", mai spune prof. dr. Gheorghe Mencinicopschi.

Etichetele fără valoare

Specialistul în sănătate alimentară atrage atenţia că potenţiatorii de aromă, care se regăsesc chiar şi în specialităţile mai scumpe din carne, provoacă un apetit ridicat şi dau dependenţă: „Glutamatul monosodic dă un gust foarte bun. Stimulează pofta şi te face să mănânci încontinuu. Efectul nu e imediat, dar mâncând şi mâncând, duce la obezitate". Din lista lungă de compuşi chimici alimentari, coloranţii sunt adevărate „bombe" pentru organism. „Roşul carmin se extrage dintr-o insectă. În procesul chimic de extracţie, se foloseşte aluminiul. Consumul distruge celulele nervoase şi riscul cel mai mare îl reprezintă Alzhaimerul", explică prof. dr. Gheorghe Mencinicopschi. Aspectul de „delicios" al mezelurilor este dat, în mare parte, de făina de soia sau de amidonul de cartofi, care au chiar 40% din compoziţia unui parizer ieftin sau a unui salam. „Soia în stare pură, nemodificată genetic, a ajuns să fie cel mai sănătos ingredient dintr-un salam. Amidonul, în schimb, chiar n-are ce căuta într-un produs din carne. Pentru că nu vor să fie scrupuloşi, producătorii promit să-l treacă pe lista ingredientelor", spune prof. Dr. Mencinicopschi.



Bolile care ne urmăresc

Fosfaţii din mezeluri împiedică fixarea calciului în oase. Afectează creşterea copiilor, iar în 20 de ani, femeile vor suferi de osteoporoză. Bărbaţii vor scădea la bătrâneţe mai repede în înălţime şi, în multe cazuri, vor fi obezi. Semipreparatele mai conţin gume de omogenizare, care, pe lângă faptul că reţin apă, au rolul de a omogeniza. „Nu pot fi digerate de tubul digestiv, decât în zece ani. Efectul imediat este apariţia gastritelor şi a ulcerelor, dar şi a celei mai urâte forme de cancer - cel colonorectal", spune prof. dr. Mencinicopschi.

„Reţetele" morţii

44% CARNE Cârnaţi Cabanos conţin: carne de porc inferioară - cu slănină şi şorici - 44%, carne de vită - 16%, făină de soia - 40%. Se adaugă usturoi, condiment universal, coriandru şi agent de afumare. Aditivi: stabilizatori: (polifosfat de potasiu, caragenan), antioxidant (acid ascorbic), potenţiator de gust, glutamat monosodic (aditiv care provoacă apetit mare şi dependenţă), zaharuri - dextroză, lactoză, colorant natural: carmin, conservant - nitrit de sodiu şi nitrat de potasiu. Pentru omogenizare se mai folosesc grăsimile vegetale. Se ambalează în intestine subţiri de oaie. Se lasă la fiert 20 de minute, la 75 de grade C. Zvântarea se face într-o cameră frigorifică, timp de 2-3 ore.

60% CARNE Cârnaţi de porc conţin: carne de porc 60%, cu slănină şi şorici, proteină vegetală din soia nemodificată genetic, apă 20%, sare, condimente şi arome naturale, stabilizatori (di-polifosfat de sodiu şi potasiu), antioxidanţi (acid ascorbic, izoascorbat de sodiu), nitrit de sodiu, potenţiator de gust (glutamat monosodic), zaharuri (lactoză, dextroză), colorant natural carmin, conservanţi: nitrit de sodiu şi nitrat de potasiu. Nitritul de sodiu previne creşterea bacteriei ce cauzează botulismul, măreşte timpul de valabilitate al produsului, stabilizează culoarea roşie a cărnurilor procesate şi dă o aromă specifică.

60% CARNE Cotlet de porc conţine: cotlet de porc, un strat de slănină de 0,51 centimetri. Carnea, tăiată şuviţe, se injectează cu saramură 20% - 40%. Injectarea se face manual sau cu o maşină specială cu ac. Se pune apoi într-un sos condimentat cu usturoi, boia de ardei, piper şi coriandru, unde se lasă timp de mai multe ore. În sos se mai adaugă antioxidanţi, potenţiatori de gust. Se lasă şase zile la rece, apoi se afumă industrial. 14 porţii de mezeluri pe lună cresc cu 78% riscul apariţiei unei forme de boală pulmonară obstructivă cronică, care este foarte gravă. Afecţiunea reprezintă una dintre primele cinci cauze de deces în Vest. Se manifestă prin scăderea capacităţii organismului de a menţine o concentraţie normală de oxigen în sânge.

62% CARNE Lebărwurst conţine: carnea capului de porc în proporţie de 62%, slănină tare 7%, organe inimă, rinichi, splină 15%, ficat 16%. Se adaugă supa de la fierberea capului, mixul de condimente, ceapă fiartă, zahăr şi sare. În malaxor se adaugă aditivii colorantul alimentar carmin, antioxidanţi, amidon de cartofi. Compoziţia se ambalează în membrane sintetice şi se fierbe la 75 de grade C. Un lebărwurst „tradiţional" trebuie să conţină mai puţin de şase grame de sare la 100 de grame de produs şi, în principiu, să aibă cel mult trei aditivi sintetici, iar termenul de valabilitate să nu depăşească zece zile. Un produs mai puţin conservat îşi schimbă culoarea la deschiderea ambalajului.

80% SLĂNINĂ ŞI ŞORICI Parizer de porc conţine: 80% slănină şi şorici de porc, 10% carne de pasăre dezosată mecanic (în care intră oase măcinate), făină de soia, proteină vegetală, amidon, condimente sare, usturoi, coriandru, boia de ardei, potenţiatori de gust, coloranţi (carmin). După amestecare, compoziţia se fierbe timp de 20 de minute în apă, la 75 de grade C. Din cauza amidonului şi a fibrelor din soia, conferă starea de saţietate. În schimb, este greu de digerat. Carnea dezosată mecanic este pasta rezultată din dezosarea carcaselor de pasăre, care este prelucrată cu utilaje speciale. Această pastă poate conţine şi resturi de piele, chiar şi oase.

60% SLĂNINĂ ŞI ŞORICI Salam de vară conţine: 60% slănină şi şorici, 17% carne de calitate inferioară adică tot ceea ce se poate prelucra din picioare, gât - mix de condimente sare, boia, piper sau extract de condimente aditivi care imită gusturile condimentelor, făină de soia 20%, antioxidanţi, colorant carmin, glutamat de sodiu (E 261), nitriţi, nitraţi, pastă de usturoi, zahăr. Toate acestea se amestecă în malaxoare, apoi se ambalează în membrane artificiale (de plastic), se zvântă şi se afumă industrial într-o cameră unde, teoretic, ar trebui să stea cel puţin patru-cinci zile. În alte cazuri, se adaugă agent de afumare.

40% SARAMURĂ Pastramă conţine: carne dezosată de la pulpă, spată şi muşchiul de pe spate. Se taie în şuviţe, se sărează, după care se trece printr-un sos condimentat cu praf de ceapă şi de usturoi, antioxidanţi, coloranţi, agenţi de afumare şi potenţiatori de gust. Carnea stă în sos timp de trei până la cinci zile, apoi se scoate şi se leagă cu sfoară. Se injectează cu o soluţie de saramură de 20 - 40%, apoi se ambalează în pungi de plastic, în vid. Afumarea se face cu fum lichid, care conţine cele mai cancerigene hidrocarburi - cele policiclice aromate.

70% SLĂNINĂ ŞI ŞORICI şuncă de porc: Proporţiile de carne diferă în funcţie de reţetă.

ŞUNCA BĂTRÂNEASCĂ conţine: 70% carne procesată mecanic (are în compoziţie slănină, urme de oase, şorici) - proteine din soia, toată gama de antioxidanţi, colorant carmin. Carnea se injectează cu o soluţie de saramură, apoi trece în malaxoare de trei ori. Prima malaxare se face la o oră după injectarea cu saramură, a doua la 24 de ore după depozitarea la frig şi încă o dată la 48 de ore după maturare. Apoi, compoziţia se pune în forme metalice care se ţin la un tratament termic de 75 de grade Celsius. După răcire, formele se ambalează în pungi de plastic, în vid.

(Continuare în pag. 5)

Listă E-uri periculoase

1. E 102 Tartrazină (FD&C Yellow No 5)	Colorant, galben, artificial, azoic
2. E 110 Galben Portocaliu (Sunset FCF, Galben Orange S)	Colorant, portocaliu, artificial, azoic
3. E 122 Azorubină, Carmoizoină	Colorant, roşu, artificial, azoic
4. E 123 Amarant (FD&C Red No 2)	Colorant, roşu, artificial, azoic
5. E 124 a Roşu Ponceau 4R, Roşu Coşteniţă A FD&C red No 4) D	Colorant roşu, artificial, azoic
6. E 127 Eritrozină (FD&C Red No 3)	Colorant roşu, artificial
7. E 128 Roşu 2G	Colorant roşu, artificial, azoic
8. E 129 Roşu Allura AC	Colorant roşu, artificial, azoic
9. E 131 Albastru Patent V	Colorant albastru, artificial
10. E 132 Indigotină, Carmin Indigo (FD&C Blue No 2)	Colorant albastru, artificial
11. E 133 Albastru Brilliant FCF (FD&C Blue No 1)	Colorant albastru, artificial
12. E 142 Verde S, Verde Acid Brilliant	Colorant verde, artificial
13. E 151 Negru Brilliant BN, Negru PN	Colorant, negru, artificial, azoic
14. E 154 Brun FK	Colorant brun, artificial, azoic
15. E 155 Brun HT, Brun CHOCOLAT HT, BROWN RS	Colorant brun, artificial, azoic
16. E 180 Litolrubina BK, Carmin 6B	Colorant roşu, artificial, azoic
17. E 210 Acid benzoic	Conservant, artificial
18. E 211 Benzoat de sodiu	Conservant, artificial
19. E 213 Benzoat de calciu D	Conservant, artificial
20. E 214 P-hidrobenzoat de etl, PHB-Ester	Conservant, artificial
21. E 215 Sarea de sodiu a para-hidrobenzoatului de etil, Ester-Etil-Paraben	Conservant, artificial
22. E 216 Para-hidrobenzoat de propil, Propil-Paraben, PHB-Ester, Nipasol	Conservant, artificial
23. E 217 Sarea de sodiu a para-hidrobenzoatului de propil, PHB-Ester	Conservant, artificial
24. E 218 Para-hidrobenzoat de metil, Metil-Paraben, PHB-Ester, Nipagin	Conservant, artificial
25. E 219 Sarea de sodiu a para-hidrobenzoatului de metil, PHB-Ester	Conservant, artificial
26. E 220 Dioxid de sulf	Conservant, artificial
27. E 221 Sulfit de sodiu	Conservant, artificial
28. E 222 Sulfit acid de sodiu	Conservant, artificial
29. E 223 Metabisulfit de sodiu	Conservant, artificial
30. E 224 Sulfit de calciu	Conservant, artificial
31. E 226 Bisulfit de calciu	Conservant, artificial
32. E 227 Bisulfit de calciu	Conservant, artificial
33. E 228 Bisulfit de potasiu	Conservant, artificial
34. E 231 Ortofenilfenol, Ortoxilen	Conservant, artificial, pesticid
35. E 232 Ortofenilfenol de sodiu, Ortofenilfenat de sodiu	Conservant, artificial, pesticid
36. E 249 Nitrit de potasiu	Conservant, colorant indirect al cărnii, artificial
37. E 284 Acid boric	Conservant, artificial
38. E 285 Tetraborat de sodiu (Borax)	Conservant, artificial
39. E 310 Galat de propil	Antioxidant, artificial
40. E 312 Galat de dodecil	Antioxidant, artificial
41. E 385 Etilen-diamină tetraacetat de calciu disodiu (Calciu disodiu-EDTA)	Antixidant şi sechestrant artificial
42. E 476 Poliricinoleat de poliglicerol	Emulgator
43. E 1201 Polivinilpirolidonă	Agent de limpezire. Se utilizează la tratarea vinurilor şi în alimente dietetice, carcinogenic
44. E 1520 Propilen glicol	Agent de umectare, dispersie, îndulcitor artificial. Obţinut din petrol

Fonduri pentru Casa Verde 2011

Programul Casa Verde pentru persoane fizice în anul 2011 începe la data de 1 iunie. Astfel, vă puteţi moderniza locuinţa şi înlocui vechiul sistem de încălzire al casei cu bani din Fondul de Mediu folosind energia regenerabilă. Pentru instalarea panourilor solare, Fondul de Mediu acordă până la 6.000 de lei / beneficiar, iar pentru pompele de căldură, până la 8.000 de lei / beneficiar.

Dacă optaţi pentru instalaţiile de producere a energiei termice pe bază de peleţi, brichete, tocătură lemnoasă sau orice alt fel de reziduuri şi deşeuri vegetale, agricole, forestiere şi silvice, primiţi de la Fondul de Mediu suma de 6.000 de lei.

De exemplu, la o casă cu suprafaţă utilă de 150 mp, în care locuiesc patru persoane, instalaţia pentru apă caldă costă în medie 10.000 de lei, aşa încât în sarcina beneficiarului mai rămân doar 4.000 de lei.

Lucrarea durează aproximativ o lună, astfel că toată vara beneficiezi de apă caldă gratis.

Scumpirea căldurii vine de la FMI, via Guvern !

Guvernul s-a angajat în ultimele discuţii cu FMI să elimine până la finele acestui an subvenţia acordată de la bugetul de stat pentru energia termică. Cum arată tabloul subvenţiilor acordate pentru încălzire ? În prezent, bugetul de stat acoperă până la 45 % din costurile CET-urilor pentru achiziţia de combustibil. Din preţul de producere a energiei termice, autorităţile locale acoperă din bugetele proprii cel puţin 10 %. În plus, Ministerul Muncii acordă ajutoare sociale directe pentru populaţia cu venituri mici.

Specialiştii au estimat că eliminarea subvenţiei de la bugetul de stat pentru achiziţia de combustibil ar putea însemna o scumpire între 10 % şi 60 %, în funcţie de cât ar putea acoperi bugetele primăriilor. De asemenea, subvenţiile acordate de primării ar putea fi diferenţiate în funcţie de veniturile consumatorilor.

Acte necesare crescătorilor de ovine şi caprine pentru încasarea subvenţiei pe cap de animal

Agenţia de Plăţi şi Intervenţie pentru Agricultură (APIA) informează că, în perioada 16 mai 15 iunie 2011 crescătorii de ovine şi caprine pot solicita plăţi pentru sectorul zootehnic.

Pentru a beneficia de prima pe cap de animal pentru ovine/caprine, solicitantul trebuie să se prezinte la centrul local / judeţean APIA, respectiv al municipiului Bucureşti, cu următoarele documente :

a) copie de pe buletinul de identitate / carte de identitate / codul unic de înregistrare/certificatul de înregistrare;

b) dovada înscrierii în evidenţa APIA cu cod unic de identificare (atribuit de către APIA în Registrul Unic de Identificare), dacă este cazul; c) dovada contului bancar (extras de cont).

Prima pe cap de animal se acordă pentru femelele ovine şi / sau femelele caprine care îndeplinesc cumulativ următoarele condiţii:

- efectivul din exploataţie să fie de minimum 50 de capete de femele ovine / 25 de capete de femele caprine, care au împlinit vârsta de minimum un an până la data de 31 martie a anului în care se face solicitarea primei;

- efectivul de femele ovine / femele caprine pentru care se solicita prima să fie înscris în Registrul naţional al exploataţiilor la data solicitării primei;

- efectivul de femele ovine / femele caprine pentru care se solicită prima să fie menţinut în exploataţie la adresa menţionată în cerere până la data de 31 august 2011;

- cererea să fie vizată de asociaţiile crescătorilor de ovine / caprine legal constituite în baza hotărâri judecătoreşti, viza care atestă efectivele de ovine / caprine pentru care se poate solicita prima.

Este important de menţionat că şi în anul 2011, dacă, în urma verificărilor, se constată diferenţe între numărul animalelor solicitat la plată şi numărul animalelor determinate (eligibile), se aplică reduceri sau excluderi de la plată.

Pentru situaţia în care diferenţa dintre animalele solicitate şi cele determinate (eligibile) este mai mică sau egală cu 3%, nu se aplică nicio penalizare.

Dacă această diferenţă este mai mare sau egală cu 3%, prima totală se reduce astfel:

- cu 5% - dacă raportul dintre numărul de animale cu nereguli şi numărul de animale determinat este mai mic sau egal cu 10%;

- cu 10% - dacă raportul dintre numărul de animale cu nereguli şi numărul de animale determinat este mai mare de 10% dar mai mic sau egal cu 20%;

- cu 15% - dacă raportul dintre numărul de animale cu nereguli şi numărul de animale determinat este mai mare de 20% dar mai mic sau egal cu 30%;

- cu 20% - dacă raportul dintre numărul de animale cu nereguli şi numărul de animale determinat este mai mare de 30% dar mai mic sau egal cu 50%.

Dacă raportul dintre numărul de animale cu nereguli şi numărul de animale determinat este mai mare de 50%, solicitantul este exclus de la plata pentru anul în care se face solicitarea primei pe cap de animal.

„Liberali" versus liberali

Subteranele secrete ale „debarcării" primarului Devei, Mircia Muntean

Începutul lunii mai a detonat o adevărată bombă politică în județul Hunedoara. Comitetul Național Executiv (CNEX) al PNL a decis cu 50 de voturi pentru și 39 împotrivă excluderea din partid a primarului Devei, Mircia Muntean. Așa se face că, „arhitectul" transformării județului Hunedoara dintr-un județ „roșu" într-unul liberal, a fost înlăturat din partid printr-o „lovitură de palat", de către oponenții săi Mircea Ioan Moloț, președintele Consiliului Județean, Dan Radu Rușanu, senator PNL de Hunedoara, și Florin Oancea, președintele organizației PNL a Municipiului Deva. Demn de menționat este faptul că, cei trei oameni politici au fost promovați și susținuți în urmă cu câțiva ani tocmai de către primarul Devei, care ocupa pe atunci funcția de președinte al organizației județene a PNL, în perioada în care la cârma acestui partid s-au perindat Mircea Ionescu Quintus, Valeriu Stoica, Theodor Stolojan și fostul premier Călin Popescu-Tăriceanu.



În vremurile de glorie alături de premierul Tăriceanu și președintele CJ, Mircea Moloț

Dedesubturile acestui „complot" politic bine organizat au fost dezvăluite, dealtfel, de Mircia Muntean, într-un interviu acordat publicației on-line Cotidianul.ro, din care reproducem, cu ghilimelele de rigoare, câteva fragmente.

„Oriunde sapi o groapă în România, dai de șmenurile lui Radu Rușanu. Ori de șmenurile lui Ghiță Falcă din Arad!"

Exclus în lipsă din PNL, Mircia Muntean explică:

„Totul a pornit de la harababura demiterii lui Radu Stroe din funcția de secretar general al PNL. M-am trezit că sunt convocat pe nepusă masă de partid. Atenție,e vorba de partidul din care fac parte,același care m-a trimis la Bruxelles, la Comisia de Mediu. și când colo, ei de fapt m-au expediat la Bruxelles pentru a mă putea exclude din partid. Au procedat ca niște lași! S-au lăsat influențați de Rușanu. Acest om care a distrus pur și simplu organizația PNL a județului Hunedoara, mi-a cerut demisia împotriva regulamentului, opunându-se cu demiterea mea să fie discutată și votată, așa cum prevede regulamentul partidului, în Delegația Permanentă. Dan Radu Rușanu s-a temut de votul secret din Delegația Permanentă, pentru că acolo domnul în cauză nu controla absolut deloc voturile. La Delegația Permanentă a PNL participă și votează și toți primarii și președinții de consilii județene și toți parlamentarii partidului. În mod sigur, dacă s-ar fi procedat cu respectarea regulamentului, gașca lui Dan Radu Rușanu nu ar fi avut numărul suficient de voturi să mă excludă din partid."



Senatorul Dan Radu Rușanu, „stăpânul" liberalilor hunedoreni

Întrebat care sunt motivele pentru care „colegul" Mircea Ioan Moloț și cei doi parlamentari care contează, Dan Radu Rușanu și Mariana Cîmpeanu, au fost atât de înverșunați să-l îndepărteze, primarul Devei dă cărțile pe față:

„Uitați cum stau lucrurile! Oriunde sapi o groapa în România dai de șmenurile lui Radu Rușanu. Ba de șmenurile lui cu Ghiță Falcă de la Arad, ba de șmenurile lui cu pedeliștii de la Hunedoara, sau cu cei ai lui Udrea. În aceste condiții, eu am decis să nu mai fac echipa cu acest om. El și faliții lui sunt cei care și-au îmbârligat cozile cu pedeliștii. Nu eu! Cât despre Mariana Câmpeanu, ce să mai spun?! Asta e "răsplata" din partea doamnei pentru efortul pe care l-am depus ca ea să fie aleasă deputat în județul Hunedoara, la alegerile parțiale de anul trecut. La doar o jumătate de oră după ce s-au anunțat rezultatele și doamna Câmpeanu a aflat că a câștigat alegerile, chiar în timpul în care se desfăceau șampaniile, la inițiativa ei s-a dat drumul unui site care mă denigra. Ulterior, colega Câmpeanu a susținut în mod fals că eu i-aș fi făcut contra-campanie. O minciună uriașă! Eu pot pune la dispoziția dumneavoastră și întregii mass media, numărate înregistrări video și audio din diverse emisiuni și întruniri electorale din 2010 în care am fost prezent și în care am militat pentru alegerea Marianei ca deputat. A nu se uita încă un lucru extrem de important! Eu am pus la bătaie și un important suport logistic pentru ca Mariana Câmpeanu să fie aleasă deputat. Pur și simplu, Mariana Câmpeanu a considerat că e mai profitabil să se alăture taberei lui Rușanu și Moloț. Dacă la acest calcul cinic al doamnei deputat mai adăugăm și faptul că domnia își petrece concediile la vila lui Moloț din județul nostru, atunci avem o imagine și mai clară a motivelor pentru care Mariana Cîmpeanu a devenit, alături de Rușanu și Moloț, vârf de lance împotriva mea."



Stop-cadru cu premierul Tăriceanu

"La alegerile trecute, domnii aceștia viteji și breji, Rușanu și Moloț, au intrat în concediu!"

Referitor la acuzațiile aduse privind presupusa sa pactizare cu „dușmanii" din PDL Hunedoara, după ce în urma unui alt puci a pierdut șefia organizației județene a PNL, Mircia Muntean susține tranșant:

„Este vorba despre o mistificare nerușinată! Pe Oancea l-am schimbat tocmai pentru că el vota constant în Consiliul Local cu PDL-ul și împotriva proiectelor mele, ale primarului PNL. și da, e adevărat l-am demis cu ajutorul câtorva voturi de la PDL, dar de înlocuit nu l-am înlocuit pe Oancea în funcția de viceprimar cu un pedelist- așa cum mi-ar fi fost mult mai comod, pentru că îmi asiguram liniștea și sprijinul permanent al consilierilor PDL, ci am pus un viceprimar tot de la noi din PNL. Cât despre faptul că am fost nevoit să apelez la voturile consilierilor PDL în Consiliul Local, ce era să fac?? Trebuia să îmi trec bugetul, să îmi trec proiectele deja începute, și cu cine să o fac?? Cu consilierii PNL din gașca lui Moloț și Rușanu care constant votează împotriva mea?!! Dar, vedeți chestiunile astea nu se iau în seamă la București. Ba din contră, Rușanu și Moloț au reușit să inducă și o altă minciună imensă despre mine. Cum că eu nu aș fi contribuit cu nimic la bugetul partidului. Ar trebui să le crape obrazul de rușine! În toți anii ăștia am contribuit cu mai bine de 5 miliarde de lei vechi la bugetele de campanie. Cît despre munca efectivă depusă în campanie, ce să spun eu?!! Rezultatele pe care le-am obținut la toate scrutinele din ultimii trei ani, vorbesc de la sine! La prezidențiale, în turul I, am câștigat pentru Crin Antonescu, alegerile în județ cu 36%, față de 19% cât a avut Băsescu și 16% cât a obținut Geoană. Iar în turul II, domnii aceștia viteji și breji-Rușanu și Moloț, vă vine să credeți, au intrat în concediu?!!! Da, s-au dus să se odihnească, că deh! asta era centura lor de siguranță în cazul în care Băsescu ar fi câștigat alegerile, Moloț și Rușanu trebuiau să arate că ei au făcut non-combat. Așa că tot eu și oamenii din filială am alergat pentru Geoană și cu Geoană la toate mitingurile și acțiunile pe care le-a avut înainte de turul II. Și am reușit să câștigăm și turul II, la nivelul județului Hunedoara. Cu Rușanu și Moloț, în concediu!"

„Nu am trădat niciodată partidul acesta, de 21 de ani!"

„Nu cred că domnul președintele Crin Antonescu a decis supunerea la vot a excluderii mele,fiind în deplină cunoștință de cauză. Și spun asta fără răutate. Domnul Antonescu este în mod sigur influențat în mod negativ și insuficient informat în privința conflictelor din organizația PNL Hunedoara. Dacă domnul președintele al PNL a știut adevărul despre miza conflictului din Huneadoara, domnia sa nu ar fi putut lua o asemenea poziție împotriva mea, știind foarte bine că eu sunt unul din oamenii cei mai devotați partidului ăstuia. De 21 de ani nu am cedat niciodată presiunilor de nici un fel. Nu am trădat niciodată partidul ăsta în 21 de ani!", a concluzionat Mircia Muntean.

De cealaltă parte, președintele PNL, Crin Antonescu, altădată la rândul-i „o voce critică" la adresa „dictaturii" Tăriceanu, a declarat: „Îi doresc lui Mircia Muntean toate cele bune în viață, să își țină partea bună a sufletului său vie. Nu comentez înscrierea sa în UNPR, o să am două slăbiciuni, pe generalul Iordănescu, pe care eu ca stelist nu am cum să îl atac, și al doilea pe Mircia Muntean, despre care spun cu tristețe că am fost și sper în plan privat să rămân prietenul său". Chiar și aceste declarații denotă amărăciunea liderului liberal care, probabil, a fost supus unor presiuni extreme pentru a „garanta" această debarcare.

Există viață și în UNPR?

Înscrierea primarului Mircia Muntean în nou-înființata formațiune politică, Uniunea Națională pentru Reconstrucția României (UNPR), condusă de generalul Gabriel Oprea, ministrul Apărării Naționale, a luat prin surprindere mediul politic hunedorean. După multe calcule, primarul Devei a refuzat propunerile PSD și PDL și a ales compania politică a foștilor lideri politici ex-pedeliști, Mihail Rudeanu și Aurelian Serafinceanu, primul fost președinte al Consiliului județean Hunedoara, iar cel de-al doilea fost prefect al județului. De altfel, Mircia Muntean a declarat că: *„Am ales să vin alături de UNPR pentru că sunt politicieni serioși și se gândesc în primul rând la oameni, așa cum fac și eu."* Rămâne de văzut cât de benefică va fi asocierea cu foștii adversari politici și cum va reacționa la această nouă provocare politică. Pentru că, dușmanii săi nu dorm nici după excluderea sa, așteptând răbdători după colț…



Mircia Muntean la prima conferință de presă alături de noii săi colegi de la UNPR

Gheorghe Baciu

Sărbătoarea narciselor la Porţile Retezatului

An de an, de unsprezece ediţii încoace Primăria comunei Sălaşu de Sus organizează cel mai frumos şi inedit festival, cel al narciselor, care beneficiază deja are „o notorietate bine meritată", după cum spunea chiar primarul acestei comune, dl. Sorin Marica, notorietate ce şi-o merită şi datorită domniei sale, care este şi a fost dintotdeauna sufletul acestui festival.

Sălaşul de Sus se întinde pe o suprafaţă de 22 295 ha, iar vestita Poiană a Narciselor are o suprafaţă de 20 ha. În fiecare an aici vin sute şi chiar mii de turişti, atraşi atât de această floristică unică şi fermecătoare, cât şi de monumentele istorice din satele aparţinătoare:

- ***Biserica Sf. Apostoli "Petru şi Pavel" Sălaşu de Sus (sec. XV)***
- ***Curtea Nobiliară Fortificată din Sălaşu de Sus (sec. XV)***
- ***Cetatea Cnezială Mălăieşti cu turn donjon (sec. XIV)***
- ***Biserica cu Hramul Înălţarea Domnului Nucşoara (sec. XIV-XV)***
- ***Ruinele podului roman de la Ohaba de Sub Piatră,***

dar şi de monumentele naturale:

- *Masivul Retezat şi Rezervaţia Ştiinţifică "Gemenele"*
- *Peştera de calcar din satul Peştera, obiectiv speologic deosebit*
- *Lacurile şi tăurile glaciale din Parcul Naţional Retezat*
- *Fâneţele cu narcise de la Sălaşu de Sus*
- *Vârful Poienii de la Ohaba de Sub Piatră obiectiv cu elemente floristice rare.*

An de an mii de narcise sălbatice care înfloresc în Poiana Narciselor pot fi admirate în toată splendoarea lor la poalele Retezatului, între localităţile Sălaşu de Sus şi Nucşoara.

Pentru a pune in valoare acest eveniment, autorităţile locale din Sălaşu de Sus organizează în fiecare an, Festivalul Narciselor, iar sute de hunedoreni , şi nu numai, urcă la poalele Retezatului pentru a admira narcisele sălbatice.

Oamenii sunt extrem de încântaţi de peisaj, dar ei nu se mulþumesc doar să admire florile şi fiecare încearcă să-şi adune pentru acasă câte un buchețel din minunatele narcise.

Şi evenimentul din acest an, organizat în preajma sărbătoririi Sfinţilor Constantin şi Elena a adunat alături de localnici, sute de turişti. Festivalul a debutat sâmbătă, când organizatorii au pregătit mai multe manifestări dedicate promovării tradiţiilor locale, şi a continuat şi duminica, în faţa Primăriei Sălaşu de Sus, unde în afara spectacolului folcloric susţinut de interpreţi cunoscuţi de muzică popular, au mai avut loc premieri şi cupe pentru echipele de fotbal Universitatea Petroşani , Old Boys Universitatea Petroşani , Asociaţia Sportivă "Narcisa" Sălaş şi Old Boys Sălaş, precum si înmânarea de diploma pentru familiile ce au împlinit 50 ani de convieţuire.

Pe scena improvizată în faţa Căminului Cultural s-au perindat mai mulţi artişti de muzică popular: Sava Negrean Brudaşcu, Ana Almăşana Ciontea, Mariana Deac, Ciprian Roman, Eugen Pistol, Sorin Bedea şi Formaţia de dansuri "Ansamblul Doina Crişului" condusă de profesorul Ionel Coza.

Înainte de încheierea evenimentului Primăria împreună cu Consiliul Local Sălaşul de Sus, au organizat o piaţă trdiţională pe platoul din faţa Căminului Cultural, şi în afara buchetelor de narcise culese din poiană, toată lumea ce a participat la eveniment a plecat acasă şi cu multe suveniruri din comună.







Oamenii locului spun că primele narcise au fost aduse la Sălaşu de Sus în anul 1900, de un cetăţean olandez. Iubite de localnici pentru forma şi parfumul lor, narcisele au fost protejate şi au ajuns să se dezvolte în perimetrul dintre cele două sate.





Primarul comunei, dl. Sorin Marica a mulţumit tuturor pentru reuşita organizării unui astfel de eveniment, o astfel de acţiune având drept scop şi promovarea tradiţiilor şi meşteşugurilor din Ţara Haţegului.

Stejărel Ionescu







Metode moderne de gestionare a stresului

Inevitabil, stresul face parte din viaţa fiecărei persoane şi, până la un anumit nivel, el are o influenţă pozitivă. Din păcate, stresul devine o problemă în momentul în care constituie un obstacol în calea realizării activităţilor zilnice. În primă instanţă, acesta îşi face simţită prezenţa prin stări frecvente de oboseală, durere de cap, apetit necontrolat, scăderea imunităţii şi prin insomnii.



Medicii spun că, în acest stadiu, stresul poate fi gestionat cu rezultate bune şi fără prea mult efort. Cu toate acestea, cele mai multe persoane aşteaptă ca lucrurile să se rezolve de la sine şi nu iau nicio măsură concretă. Prin urmare, lipsa de acţiune va duce, în timp, la diverse probleme de sănătate. Medicii susţin că 80 % din boli apar pe fondul stresului. Sindromul de intestin iritabil, gastrita, ulcerul, depresia, hipertensiunea arterială şi atacurile de panică sunt doar câteva dintre problemele de sănătate care au drept cauză principală stresul cronic.

Emoţiile negative, principala cauză

Deoarece stresul apare din cauza acumulării de emoţii negative, exerciţiile mentale sunt indispensabile pentru eliminarea lui. Acest lucru se poate face cu ajutorul fitnessului emoţional, o metodă care, de câţiva ani, se practică şi în România şi care constă în exersarea „muşchilor" mentali prin repetarea unor expresii pozitive. Fitnessul emoţional ajută la controlarea emoţiilor negative pe termen lung, însă cu condiţia ca exerciţiile să fie practicate şi individual după terminarea terapiei.

De asemenea, emoţiile negative pot fi eliminate şi cu ajutorul meloterapiei (terapie prin muzică). Prin intermediul muzicii tibetane, centrii energetici se deschid şi astfel se elimină încărcătura emoţională negativă. În cele mai multe cazuri însă, această tehnică nu este suficientă şi trebuie practicată în combinaţie cu altele, cum ar fi presopunctura sau masajul termic.

Acupunctura fără ace, eliberatoare

O altă metodă eficientă în tratarea stresului este tehnica eliberării emoţionale (EFT Emotional Freedom Tehnique), care constă în stimularea cu ajutorul degetelor a anumitor puncte de pe meridianele energetice ale corpului, aceleaşi din acupunctură, în timp ce se rostesc propoziţii specifice pentru eliminarea emoţiei negative. EFT poate trata nu doar stresul, ci şi o serie de probleme precum fobiile, teama de a vorbi în public, teama de dentist, atacul de panică, depresia postdivorţ, precum şi lipsa de încredere în sine. EFT are o rată de succes de 50 70 % pentru începători şi de 80 90 % pentru pacienţii EFT avansaţi. În funcţie de gradul de dificultate al problemei, rezultatele pot apărea chiar după primele două şedinţe.

Importanţa consumului de apă

Copiii nu reţin apa în organism

Cei mici, cu vârsta de peste un an, au nevoie de 0,8 până la 1,4 litri de apă pe zi. Pentru a fi mai riguroşi, putem calcula cantitatea necesară de apă în funcţie de cât cântăresc copiii: 50 60 ml de apă per kilogram. Datorită capacităţii scăzute de a reţine apă, cei mici sunt extrem de vulnerabili la deshidratare. În plus, ei au pierderi hidrice mai mari prin evaporare. Aşadar, trebuie să le asigurăm un consum constant de lichide pe parcursul întregii zile, mai ales în cazul în care au şi activităţi fizice solicitante (de exemplu, alergatul prin parc).

Adulţii, cel puţin doi litri de apă pe zi

Adulţii necesită 1,5 2 litri de apă pe zi, echivalentul a 8 pahare, însă această cantitate va fi suficientă doar în cazul în care temperatura e una moderată. În cazul exerciţiilor fizice zilnice, se recomandă consumul unui pahar cu apă înainte de începerea antrenamentului. Apoi, este bine să beţi câte o jumătate de pahar la fiecare 20 de minute. După efort, e bine să beţi cât mai multă apă pentru a compensa lichidele pierdute prin transpiraţie. Femeile gravide au un necesar zilnic cu 600 700 ml mai mare.

Vârstnicii se deshidratează repede

Bunicii noştri au nevoie de cel puţin 30 ml / kg de lichide pentru a evita deshidratarea. Pierderea senzaţiei de sete determina reducerea aportului de lichide, de aceea trebuie ca ei să bea cel puţin 1,5 2 litri zilnic. În perioadele cu temperaturi ridicate e recomandat consumul zilnic de lichide (între 2,5 şi 3 litri), fără a aştepta să apară senzaţia de sete.

Abcesul dentar poate migra în organism

Există două tipuri de abcese dentare: unul care se formează în pulpa dintelui şi altul care apare pe gingie. Primul dintre ele este consecinţa unor carii netratate şi este mai des întâlnit. Bacteriile care există la nivelul unei carii ajung, prin avansarea cariei, la pulpa dintelui şi formează abcesul dentar. În cazul abceselor formate pe gingie, cauza este o afecţiune gingivală netratată, cel mai frecvent paradontoza. Gingia bolnavă se dezlipeşte de dinte, lăsând un spaţiu în care se acumulează resturi alimentare.

Acestea favorizează dezvoltarea bacteriilor şi apoi a abcesului. Durerea pulsatilă, gustul neplăcut în gură, inflamarea gingiilor, apariţia durerii şi tumefierea în zona gurii, obrazului sau chiar a gâtului semnalează prezenţa unui abces dentar.

Măcinarea oaselor

Bacteriile se răspândesc, prin intermediul vaselor de sânge din pulpa dentară, la osul care susţine dintele bolnav. În acest stadiu, intensitatea durerii creşte, iar dacă nu se intervine cu tratament (care constă în antibiotice şi antiinflamatoare), osul se macină tot mai mult (afecţiune numită osteomielită), până când nu mai poate susţine dintele. Dacă infecţia a apărut la nivelul dinţilor aflaţi în raport cu sinusul maxilar (premolari şi molari superior), ea se poate propaga în aceste sinusuri, ducând la apariţia sinuzitei maxilare.

Un abces dentar poate favoriza şi formarea de cheaguri de sânge în vasele din sinusul cavernos, situat în spatele ochilor, problemă care poartă numele de tromboză a sinusului cavernos şi care poate pune chiar viaţa în pericol. În circa 10 la sută din cazurile de tromboză de sinus cavernos, de vină sunt abcesele dentare, potrivit medicilor generalişti şi celor stomatologi.

Punerea vieţii în pericol

Prin intermediul vaselor sanguine sau limfatice, infecţia din cavitatea orală se poate răspândi în spaţiul dintre plămâni (spaţiu mediastinal). De aici, toate organele din zonă se pot infecta: esofag, trahee, inimă (endocardită), plămâni (pneumonie), vase mari de sânge, precum artera aortă şi vena cavă. De asemenea, există riscul ca, de la un abces dentar netratat, să se ajungă la septicemie.



De la o infecţie dentară poate apărea o inflamare a zonelor din regiunea superioară a gâtului. Urmarea este tumefierea ţesuturilor moi din aceste zone, care face dificile înghiţirea şi respiraţia. În aceste condiţii, există riscul de asfixiere şi de deces.

Usturoiul „întăreşte" inima!



Biologii au reconfirmat faptul că usturoiul protejează inima şi arterele, scade tensiunea arterială şi previne apariţia cheagurilor de sânge. Acest lucru se datorează conţinutului bogat de vitamina C, de magneziu, cât şi de vitaminele B1 şi B6. Pentru a avea aceste efecte asupra inimii, usturoiul trebuie consumat zilnic, sub formă naturală.

Roşii, pentru ritmul cardiac

Printre cele mai benefice legume pentru inimă se numără roşiile, deoarece conţin calciu, vitamina A şi magneziu, elemente importante pentru prevenirea hipertensiunii şi aritmiei cardiace. Licopenul, o altă substanţă care se găseşte din abundenţă în roşii, ajută la menţinerea elasticităţii vaselor de sânge. Cu ajutorul vitaminei C, conţinută de aceste legume, preveniţi creşterea colesterolului „rău" din sânge.

Peştele gras scade colesterolul

Peştele gras, precum somonul, tonul, sardinele, macroul, sau heringul, constituie o sursă excelentă de acizi graşi Omega 3, care reduce riscul apariţiei cheagurilor de sânge. Totodată, peştele gras mai contribuie la dilatarea pereţilor arterelor, prevenind aritmiile şi chiar infarcturile. Este recomandat să mâncaţi peşte gras de cel puţin două ori pe săptămână.

Fasolea întăreşte musculatura

Unul dintre alimentele recomandate de medici pentru o inimă sănătoasă este fasolea boabe, pentru conţinutul bogat de magneziu, de fier şi de potasiu. Aceasta întăreşte muşchiul inimii, de aceea scade riscul apariţiei atacurilor de cord. Totodată, nu lasă nici colesterolul „rău" să crească este bine să mâncaţi circa 500 de grame de fasole în fiecare săptămână.

Păstrarea alimentelor, pe caniculă

Alegeţi alimentele cât mai bine

Nu este bine să puneţi la păstrare legume şi fructe care au pete sau mici urme. Căldura va grăbi deteriorarea lor, astfel încât cel mai indicat este ca acestea să fie proaspete şi intacte.

Nu lăsaţi mâncarea pe masă

Alimentele pe care le consumaţi sau le gătiţi trebuie să stea cât mai puţin la temperatura camerei.

Mâncarea gătită nu trebuie să stea deloc „uitată" prin bucătărie. Excepţie de la această regulă o fac mâncărurile fierbinţi, pe care abia le-aţi luat de pe foc. Este indicat ca aceste mâncăruri calde să nu fie puse în frigider imediat, ci să fie lăsate să se răcorească.

Păstraţi totul în recipiente

Alimentele trebuie ţinute separate unele de altele, în pungi, diferite recipiente sau învelite în prosoape de hârtie. Aveţi grijă ca alimentele care se pot altera uşor să nu fie aşezate în pungi de hârtie.

Congelaţi rapid produsele

Atunci când vreţi să puneţi la congelator diferite produse, scurtaţi timpul pe care acestea le petrec în bucătărie, până la introducerea lor în congelator.

Reducerea acestei perioade le va ajuta să rămână într-o stare mai bună.

În cazul alimentelor deja congelate, acestea nu vor trebui lăsate să se răcească.

Dezgheţaţi alimentele în frigider

Folosiţi acest tip de dezgheţare pentru a evita ca alimentele să fie afectate de căldură. Lăsându-le în cameră sau pe balcon, aţi putea să uitaţi de ele şi astfel, trecând mai mult timp decât este necesar pentru dezgheţare, să se ajungă la alterarea lor.

Nu gătiţi în cantităţi mari

În perioada verii, mâncarea gătită se poate strica foarte repede. De aceea, este indicat să gătiţi cât mai puţin, doar pentru cât se mănâncă la o masă. Altfel, riscaţi ca la reîncălzirea mâncării să constataţi că aceasta are deja un gust impropriu.

Separarea alimentelor

În bucătărie sau în frigider, nu trebuie nicidecum să fie depozitate alimentele crude împreună cu cele preparate.

De la Andrei baron de Şaguna (1808 - 1873) la Andrei cel Sfânt - raliere la demersurile pentru canonizare a unor sfinţi români

Cu ani în urmă, revista "Lumea de Azi" se ralia demersului canonizării marelui Mitropolit al Ardealului - Andrei baron de Şaguna. "Biserica nu inventează sfinţi ci doar îi recunoaste" afirma remarcabilul dascăl şi teolog sibian acad.prof.dr Mircea Păcurariu. Iar actele şi faptele strălucitului ierarh renaşterea credinţei ortodoxe şi a organizării bisericii sunt de natură a mişca lucrurile în plan administrativ şi canonic.

Cele câteva rânduri de ieri, nu necesită adugire azi. Mitropolitul român Andrei baron de Şaguna "a fost un om providenţial pentru poporul său. Precum Moise şi-a condus poporul pe pământul autonomiei şi independenţei naţionale. A dat neamului său tabelele legii: Statutul organic. A lovit în piatră şi a dat apa cerească a ştiinţei, luminii intelectuale şi culturii" se exprima un teolog şcolit în Universitatea Sibiului, azi paroh în una din vetrele istorice ale Ţării Haţegului, copleşit de mereţia de care se bucura în istorie acest strălucit ierarh. "Pururi va străluci la orizontul bisericii şi naţiunii române acest sfânt" mai adăuga acesta, pentru că"a dus o viaţă cu adevărat, de sfinţenie. S-a identificat cu idealul unităţii românilor de pretutindeni. A marcat definitiv istoria însuşi a poporului românesc conducând afacerile şi destinele naţionale ale Transilvaniei cu care s-a identificat un pătrar de secol".

O mare personalitate a naţiei româneşti, născut între macedo-românii din Balcani, exprima încă odată drama acestor trăitori pe alte meleaguri, între alte graniţe administrative şi culturale. A fost considerat un conducător înţelept. A realizat cea mai democratică organizare a bisericii ortodoxe. Considerat "diplomatul" revoluţiei româneşti din Ardeal, după cum Simion Bărnuţiu era teoreticianlul/ideologul iar Avram Iancu comandantul de oşti româneşti Andrei baron de Şaguna rămâne "ultimul dintre marii ierarhi conducători politici" ai istoriei moderne europene.

Mitropolitul Andrei a fost şi un admirabil misionar al culturii. Poate cel mai convingător că învăţătura scoate naţia din mocirlă. Convins de emanciparea poporului prin cultură, a iniţiat acţiuni precum Tipografia diecezană, Telegraful Român - gazeta politică, industrială, comercială şi literală, reeditarea Bibliei dela Sibiu şi A.S.T.R.A la care a avut un rol decisiv. A organizat şi îndrumat învăţământul românesc de toate gradele. I-a atribuit o largă conotaţie morală, punându-l sub ocrotirea bisericii. A reorganizat Institutul teologic-pedagogic dela Sibiu azi echipat cu una dintre cele mai remarcabile personalităţi academice, citat mai sus - şi diverse "fundaţiuni" ce acordau burse de studii.

Ca "mare preot" a fost un vredinic slujitor al altarului fiind considerat cel mai bun "cuvântător" din secolul XIX. A marcat timpul cu duhul său. "Dar este de trebuinţă ca o mână de oameni, să avem îndrăzneală şi aşa ne asumăm destinul neamului, destinul poporului însetat de Dumnezeu! Dacă ne vom arăta netrebnici la ceasul acesta de răscruce, atunci destinul neamului nostru va fi doar o amintire. Destinul neamului nostru, care şi aşa este compromis şi aşa este sub obroc, va fi spulberat pe toate străzile lumii care ne aşteaptă şi ne îmbie". Mănăstirea Prislop 2002.

"Când Părintele Arsenie a căutat să limpezească bucuriile Apostolilor, a consemnat arătând de ce Hristos a înfrânt bucuria minunilor, arătându-le mai motivată o altă bucurie: înscrierea numelor în Cartea Vieţii. Bucuria minunilor te poate pierde în slava deşartă pe când în Cartea Vieţii te scriu mai ales faptele pe care le-ai făcut plângând" - scria P.S. Daniil Stoinescu în Cuvinte vii, Deva 2006. Sunt elemente definitorii ce îndemnă spre firescul cuvântului scris. "Căci mâna putrezeşte, condeiul rugineşte iar scrisul se găseşte". Cuviosul Paisie Vasilioglu dela Frăsinei a cerut ca aceste cuvinte să-i fie scrise pe cruce. Cu trecerea vremii rugăciunea acestor cuvioşi ne va îndemna să cugetăm "pe aceşti sfinţi nu i-a obosit atât vremea cât oameni netrebnici în vremi de ocară" pentru al cita din din nou pe tânărul preot paroh. Ardealul a dat şi are şi azi reprezentative feţe bisericeşti cu o activitate remarcabilă. Printre aceştia - deja trecuţi la cele sfinte/Avva Arsenie Boca şi cuviosul Ioan Sabău stau mărturie lumii şi Bisericii Ortodoxe Româneşti prin trăire creştină românească, arată că se poate trăi şi după cum vieţuieşte un preot, nu numai după cum zice el. Anii vor trece peste mormintele lor dar pelerinajul la mormântul de la Prislopul Haţegului ori din citadela Sibiului/Răşinari nu va înceta. Privindu-i pe pelerinii făgărăşeni care nu pot să moară dacă nu mai vin odată la mormântul Sfântului lor dela Prislop şi cum înconjoară locul în coate şi genunchi poţi, printre lacrimi, înţelege uşor identitatea în individualitate şi şansa apropierii de Dumnezeire, indisolubil legată de omul lui Dumnezeu oferit pentru mântuirea celor mulţi.



Revenind la spiritul acestor încă două mari personalităţi ortodoxe - Arsenie Boca şi Părintele Ioan Sabău - putem concluziona că au trăit în rugăciune şi pace cu cei din jur. Au murit împăcaţi, ca un prinos sfiinţit şi viu al trupului lui Hristor, dăruit celor care i-au cunoscut ca trăitori pe meleaguri hunedorene. Au întors la rugăciune şi căinţă pe mulţi rătăciţi şi lepădaţi iar acolo unde s-au abţinut, au luat asupra lor păcatele ori i-au îndrumat spre alţi cuvioşi ce acceptau cu uşurinţă căinţa şi acordau lesne iertarea. Au găsit aplecare spre sufletul rătăcit şi au perceput cuvintele în legătura nedisimulată cu spusul inimii. Când au simţit dorinţa de îndreptare, au vindecat. Nu au căutat la faţa omului. Au ieşit în întâmpinarea celui care intra pe poarta mereu deschisă a bisericii ce o slujeau: o modestă comunitate din Valea Mureşului ori în aşezământul monahal din Prislopul Prinţesei Zamfira. Au aşezat la masă pe cel venit. Au ascultat şi şi-au asumat ca pe o cruce durerile şi neîmplinirile aproapelui. I-au îndepărtat în masă ori individual pe cei mânaţi de moda zilei ori ispitiţi de sincretism şi gnosticism. Dar mai ales i-au iertat, până la supusenie pe cei ce nu le-au înţeles limbajul pur ortodox, personalizat şi deseori spus răspicat, adecvabil doar iniţiaţilor, celor truditori a înţelege ishiasmul ce-l promovau şi care, din neştiinţă ori nerozie i-au acuzat uneori de erezie. Viaţa şi faptele şi a acestor două mari personalităţi creştine trebuie imediat să fie avute în vedere pentru că "biserica nu inventează sfinţi, ci doar îi recunoaşte".

Demersurile pentru canonizarea Mitropolitului Andrei Şaguna au început în anul 2008. Iniţiativa remarcabilului academician sibian cât şi a altor elite din sistem se opresc în chichiţe birocratice ori nu-şi găsesc locul pe agenda supraîncarcată cu cadelniţarea marilor proiecte de sudare a relaţiei cotidiene a politicului cu biserica. Mitropolitul Andrei baron de Şaguna a dus o viaţă de sfinţenie. Ca şi Avva Arsenie Boca şi cuviosul Ioan Sabău au recunoaşterea unei naţii româneşti, cea a Ardealului ortodox. Sub semnele timpului şi duhului său ne putem alătura şi altora care cer trecerea dela "Andrei cel Mare la Andrei cel Sfânt". A venit vremea canonizarii Lor! A venit vremea de a depista "reţinerea" din partea unora de a se pune în analiza imediată canonizare a "Sfântului Ardealului" cât şi a "Patriarhului nenumit al Hunedoarei"!

Traian Oproni

Activitate creativă geoecologică la Colegiul Naţional "Decebal", Deva

În perioada 20-23 mai 2011, s-a organizat la Colegiul Naţional "Decebal" din Deva o expoziţie a proiectelor elevilor, cu tematica "Soluţii creative pentru economisirea şi pentru reutilizarea resurselor".

Expoziţia a cuprins exponate realizate de elevi din 28 de clase de liceu, gimnaziu şi ciclul primar, precum şi un proiect comun, conceput de elevi din clase diferite (a IX-a şi a X-a).

Scopul activităţii a fost conştientizarea elevilor în legătură cu problematica epuizării resurselor şi necesitatea economisirii şi reutilizării lor. De asemenea, lucrând împreună, elevii au dovedit spirit de echipă şi implicare.

Exponatele au arătat vizitatorilor cum văd elevii casa viitorului ce utilizează surse alternative de energie şi au promovat soluţii de economisire a resurselor, prin pregătirea la rece a unor reţete de hrană. Alte clase au conceput, cu multă imaginaţie, o întreagă colecţie de eco-design vestimentar, obiecte decorative de interior din diverse materiale reutilizabile şi au obţinut carton, din hârtie reciclată.



Acţiunea ilustrează implicarea elevilor şi cadrelor didactice în educaţia pentru mediu şi pentru o viaţă sănătoasă şi se înscrie în Programul Naţional "Şcoli pentru un viitor verde - ediţia 2011", precizează coordonatoarele de proiect, profesoarele Felicia Pioară şi Roxana Laziun.

Sub aceeaşi egidă s-au desfăşurat, începând cu luna februarie, şi alte trei tipuri de activităţi: amenajarea "Colţului verde"- un spaţiu destinat informării în domeniul geoecolgic, activităţi de ecologizare a unor spaţii din comunitatea locală (în parteneriat cu Agenţia pentru Protecţia Mediului, Deva şi Direcţia Silvică, Hunedoara) şi o acţiune de colectare de deşeuri reciclabile. Întregul program dovedeşte preocuparea constantă pentru educarea elevilor şi faptul că tinerii sunt cu adevărat interesaţi de mediul în care trăiesc şi se implică activ în conservarea şi protejarea acestuia.

Mihaela Păunescu

Lumea de azi

PUBLICAŢIE DE ANALIZĂ ŞI INFORMARE A JUDEŢULUI HUNEDOARA

Director General
Daniel MARIŞ
0766.559.627

Editor
Dan BORDEIANU

Redacţia
Oana DAN
Mihaela PĂUNESCU
Mihai IONESCU
Lucian COSTA
Alexandru ROMAN
Traian OPRONI

Colaboratori permanenţi
Valeriu BUTULESCU
Dumitru HURUBĂ
Gheorghe GRÜN
Nicolae STANCIU
Miron Ţic

Tehnoredactare
Mircea VOICULESCU

Director difuzare
Stejărel IONESCU
0728.023.271
E-mail; lumeadeazi2003@yahoo.com
ISSN 1543 7246

Gheorghe Mureşan, eleganţă şi stil în sculptură

„Ferestrele" lui Gheoghe Mureşan, se află de câteva zile pe simezele Galeriei de Artă „Forma" din Deva. Născut la Cluj în 12 Septembrie 1949, este absolvent al Institutului „Ion Andreescu" din oraşul său natal, şi membru al UAP din 1981. A avut mai multe expoziţii personale în Deva, Bucureşti, Timişoara, Târgu Mureş şi Baia Mare, precum şi expoziţii în grup în ţară şi peste hotare şi de asemenea a luat parte la mai multe simpozioane şi tabere de sculptură.

A fost de asemenea profesor al Liceului de arte plastice din Deva în perioada 1974 1983,după care s-a stabilit la Târgu Mureş.

Sculptura lui Gheorghe Mureşan, este secolul XVIII al artistului văzută de omul Gheorghe Mureşan în secolul XXI. Repede de tot fuge timpul urcându-se în „Trăsuri", oprind din când în când pe la „Adăposturi" şi privind prin „Ferestre", omul gânditor asezat în „Jilţuri". Între ghilimele nu găsim decât ciclurile tematice, această ancestrală sculptură a existenţei noastre şi a sîmbolului creştin.

Aproape fiecare fereastră are cel puţin o treaptă, un zid sau un copac. De aici lupta omului cu existenţa, cu el însuşi, paşii ce trebuie să îi facă pentru a trece printro poartă de lumină, a-şi căuta un adăpost,să se înconjoare de ziduri pentru ca apoi la cuptorul de pâine să îşi încălzească gândurile.

Această plămădire de frumos din mâinile unui artist de talia lui Gheorghe Mureşan face ca lemnul să prindă viaţă, iar sensul fibrei să dea un anumit sens vieţii raportată la universul de creaţie al spaţiului de locuire, om lemn locuinţă. Sculptura lui Gheoghe Mureşan, este gândul împlinit în visul de peste noapte.

Stejărel Ionescu

Poezii care vor rămâne

Celei care pleacă

- Ion Minulescu

Tu crezi c-a fost iubire-adevărată...
Eu cred c-a fost o scurtă nebunie...
Dar ce anume-a fost,
Ce-am vrut să fie
Noi nu vom şti-o poate niciodată...

A fost un vis trăit pe-un ţărm de mare.
Un cântec trist, adus din alte ţări
De nişte păsări albe - călătoare
Pe-albastrul răzvrătit al altor mări
Un cântec trist, adus de marinarii
Sosiţi din Boston,
Norfolk
Şi New York,
Un cântec trist, ce-l cântă-ades pescarii
Când pleacă-n larg şi nu se mai întorc.
Şi-a fost refrenul unor triolete
Cu care-alt'dată un poet din Nord,
Pe marginile albului fiord,
Cerşea iubirea blondelor cochete...

A fost un vis,
Un vers,
O melodie,
Ce n-am cântat-o, poate, niciodată...
. . . . .
Tu crezi c-a fost iubire-adevărată ?...
Eu cred c-a fost o scurtă nebunie !

„Eu alerg pentru redobândirea demnităţii creştine, făcând diferenţa între demnitatea umană şi cea creştină. Sigur că e bună cea omenească, dar demnitatea creştină e cu faţa spre Dumnezeu. Eu m-am trezit într-un anumit fel: există secunde în viaţa asta când te poţi maturiza. O secundă în viaţă te poate maturiza, te poate lumina. Important este să-ţi dea bunul Dumnezeu ochi să vezi. Pentru aceasta trebuie să ne rugăm."
(din volumul „Cine suntem")

Dan Puric

LA MOARTEA LUI ERNESTO SABATO

Reputatul scriitor şi om de cultură, Dorin Tudoran evocă în cuvinte emoţionante figura scriitorului argentinian Ernesto Sabato (n. 1911), stins la 30 aprilie a.c., cu două luni înainte de a împlini 100 de ani, autorul fabuloaselor romane Tunelul, Despre eroi şi morminte şi Abadon, Exterminatorul.

"Acum, în fine, lucrul acela distins, moartea…" asta ar fi şoptit înaintea sfârşitului, Henry James. Mi-am reamintit episodul în urmă cu câteva zile, când, la 30 aprilie, s-a stins un alt uriaş Ernesto Sábato. Relaţia dintre cei doi argentinieni rămâne ea însăşi istorie literară căci are toate ingredientele care dau seamă despre ideea de destin de la cel argentinian la cel universal şi înapoi.

Diferenţa de vârstă dintre cei doi, 12 ani, i-a fost suficientă lui Sábato spre a privi spre Borges ca spre un maestru, deşi erau tipuri diferite de scriitori, şi l-a ajutat pe Borges să se prefacă, pentru lungi perioade de timp, că nu e interesat de isprăvile lui Sábato. E greu să găseşti opinii ale.lui Borges în legătură cu Sábato, în vreme ce Sábato a scris mult despre Borges, ba l-a şi "călătorit" prin romanele sale.

A fost meritul extraordinar al ziaristului Orlando Barone de a le propune o serie de întâlniri desfăşurate cele mai multe dintre ele în apartamentul pictoriţiei uruguayene Renée Noetinger din Buenos Aires în care Borges şi Sábato au discutat, uneori pe teme sugerate chiar de Barone, iar ziaristul a înregistrat conversa?iile.



Discuţiile desfăşurate în 1974 ?i 1975 s-au transformat într-o carte fascinantă ***Dialoguri Borges Sabato*** (1976). Ea a fost publicată şi în româneşte (2005), de RAO International Publishing Company, în traducerea Ileanei Scipione, căreia îi datorăm o foarte frumoasă postfaţă şi un util set de 150 de *Note*. Când începe seria dialogurilor, Borges are 75 de ani, Sábato - 63 iar martorul Barone 35.

Înaintea ultimului dialog, 15 martie 1975, Orlando Barone notează:

"Despre ce vor vorbi azi? Nu ştiu, poate că aş putea sugera vreo temă.

Totuşi, ei vorbesc deja, fără să mai aştepte. Gravă şi sonoră, vocea lui Sábato. Stinsă şi slabă, vocea lui Borges.

Închid ochii fără ca ei să-şi dea seama şi-mi închipui un teatru unde sînt singur în faţa scenei. În fund sînt un oraş şi alte multe oraşe, iar Sábato şi Borges le privesc. (Borges, în realitate, şi le aminteşte)."

Iată finalul ultimului dialog Borges-Sábato şi comentariile lui Barone, între paranteze:

"**Borges**: Nu mai ştiu cine mi-a spus că horoscoapele le făceau copiştii şi le citea maestrul.

Sábato: Eu cred serios în horoscoape, cînd sînt făcute cum trebuie. Xul Solar a făcut horoscoapele celor doi fii ai mei şi, timp de mulţi ani, am refuzat să le citesc. Întotdeauna mi-a fost teamă de viitor, pentru că în viitor, printre altele, se află moartea.

Borges: Cum, Domniei Tale îţi este frică de moarte?

Sábato: Cuvîntul exact ar fi tristeţe. Mi se pare foarte trist să mori.

Borges: Eu cred că, aşa cum nimeni nu poate fi trist pentru că n-a asistat la războiul Troiei, nici să nu mai vadă lumea nu-l poate întrista, nu? În Anglia există o superstiţie populară potrivit căreia nu vom şti că am murit pînă nu vom observa că oglinda nu ne mai reflectă. Iar eu nu văd oglinda.

(Pe chipul lui Sábato prinde contur o vagă tristeţe. În fundul încăperii, soarele amiezii trece printr-o fişie de praf.)

Sábato: Cînd a murit Xul, Lita, soţia lui, a insistat de mai multe ori să citim studiile dedicate fiilor mei. N-am vrut niciodată să le văd, dar Matilde, da. Şii că s-au împlinit?

Borges: (cu mirare) Şi cum sînt? Ce preziceau?

Sábato: (cu voce intimă, aproape ca pentru sine) O misterioasă încrucişare de noroc şi nenoroc. Asta, Borges, asta.

(Sfîrşitul călătoriei. Acest drum imens al trecutului şi al vieţii. Îi văd tăcuţi. Borges strînge uşor paharul în mînă şi-l duce la gură. Sábato se reazemă şi mai mult pe scaun.

Mă joc un timp cu gheaţa care se loveşte de sticla cupei mele. Nu pot explica senzaţia tăcerii dintre Borges şi Sábato. La ce s-or fi gîndind? La ce imagini, la ce povestiri şi fantasme pe care nu şi le vor mărturisi? Recunosc că literatura mea e săracă, nu poate descrie tăcerea. Dar asta e: doi bărbaţi care se repliază, se încercuiesc şi revin la propria singurătate.")

Iată şi câteva mărturisiri despre Dumnezeu. Apar în dialogul din 14 decembrie 1974:

"**Barone:** Şi ce crezi Domnia Ta despre Dumnezeu, Borges?

Borges: (cu ironie solemnă) El e creaţia maximă a literaturii fantastice! Ce-au imaginat Wells, Kafka sau Poe e zero faţă de ce-a imaginat teologia. Ideea unei fiinţe perfecte, omnipotente, atotputernice e cu adevărat fantastică.

Sábato: Da, dar ar putea fi vorba şi de un Dumnezeu imperfect. Unul care să nu poată manevra bine afacerea sau împiedica seismele. Sau de unul care doarme şi are coşmaruri sau accese de nebunie: cum ar fi ciumele sau catastrofele…

Borges: Sau noi doi. (Râd.) Nu ştiu dacă Bernard Shaw e cel care a spus: <<God is in the making, adică: Dumnezeu e în curs de a se face>>

Sábato: Aceasta e întru cîtva ideea lui Strinberg, adică ideea unui Dumnezeu istoric. Oricum, lucrurile rele nu demonstrează inexistenţa lui Dumnezeu, nici chiar existenţa unuia perfect. Domnia Ta tocmai ai insinuat că mai degrabă crezi în budism. Dacă un copil moare, într-un mod aparent nedrept, poate că plăteşte pentru vina dintr-o viaţă anterioară. E posibil şi să nu înţelegem scopurile divine (care ţin de lumea transfinită), din cauza mentalităţii noastre care corespunde unui univers finit.

Borges: Asta coincide cu ultimele capitole din *Cartea lui Iov.*

Sabáto: Dar, spune-mi Borges, dacă nu crezi în Dumnezeu, de ce scrii atîtea povestiri teologice?

Borges: Deoarece cred în teologie ca literatură fantastică. Ea e perfecţiunea în materie de literatură fantastic.

Sábato: Atunci, presupunînd că el însuşi ar fi Marele Bibliotecar Universal, acel bibliotecar cu care toată viaţa a visat să se identifice, Borges ar pune, desigur, Biblia pe primul loc?

Borges: Şi, mai ales, o carte ca *Summa Teologica*. E o operă fantastică, mult superioară celei a lui Wells. (Zîmbeşte.)

La 8 martie 1975, Orlando Barone nota următoarele despre cei doi uriaşi pe care a reuşit să-i pună împreună de câteva ori:

" Într-una dintre cărţile sale, Borges mărturiseşte: <<Viaţă şi moarte i-au lipsit vieţii mele>>.

În Abaddon, citim:

<<Ernesto Sábato s-a dorit înmormîntat în acest pămînt, cu un singur cuvînt pe piatra de mormînt: PACE>>.

Dovada a ceea ce nu a avut loc şi a ceea ce nu s-a întîmplat.

Liniştea şi vertijul. Tăcerea şi strigătul. Privighetoarea şi vulturul. Vioara şi orga. Golful şi reciful

Curcubeul şi fulgerul. Borges şi Sabato.

Aşa îi văd stând de vorbă."

Apocalipsa economică la români

România de la marginea lumii

„Nicio țară nu poate fi cucerită fără o complicitate din interior”
- Sun Tzu

Ne-am luptat să intrăm în NATO și Uniunea Europeană. Acum ne zbatem să intrăm în Spațiul Schengen.

Cu toate acestea, societatea românească se află în derivă..

După 20 de ani de distrugeri, furturi nerușinate și mită electorală din averea publică. Dintr-o țară cu o economie considerabilă, am devenit o țară consumatoare, după cum declara cu nonșalanță primul trimis al FMI în țara noastră, Paul Thomson. Debușeu pentru produsele altora. Necruțătoarea criză economică mondială ne-a lovit din plin. Și totuși, cum vom supraviețui ?

Al doilea val al crizei mondiale

„Pe termen lung suntem toți morți”
John Maynard Keynes

Afirmația de mai sus a fost rostită de economistul englez John Maynard, recunoscut pentru modul original în care îi plăcea să-și formuleze ideile. Timpurile prezise de acesta s-au apropiat. Jocul de-a prosperitatea este pe sfârșite, iar criza următoare, prevăzută pentru a doua jumătate a lunii august, așteaptă nerăbdătoare după colț. Aceasta ne va mătura cu o asemenea furie încât nu prea mai lasă loc de supraviețuire. Investitorul își face bagajele, fiind, după Keyes, un „animal sperios”. Același care a spus că prin inflație guvernele pot confisca pe neobservate o bună parte a avuției cetățenilor. Aceiași investitori au simțit adevărul celor spuse de economistul englez încă din anii '20, potrivit căruia piața poate fi irațională mai mult timp decât poți fi tu solvabil. La fel de adevărată, ca și gluma conform căreia dacă datorezi 100 de lire unei bănci ai o problemă, pe când dacă datorezi un milion de lire, problema devine a băncii.

Keyes susținea implicarea statului prin proiecte de investiții guvernamentale pentru perioadele în care piețele sunt gripate iar capitalul privat în reflux. Cârcotașii susțin însă că, creșterea cheltuielilor publice, spirala creditului guvernamental și inflația nu pot fi menținute la nesfârșit fără ca economia reală să nu ajungă într-un punct de criză.

Una peste alta, cele mai mari state ale lumii sunt și cei mai mari datornici. Datoria SUA a ajuns una astronomică, de 14.000 de miliarde de dolari. Pe aproape se află și Japonia. Grecia, Irlanda sau Portugalia se zbat și ele în criză. State ce altădată se mândreau cu titlul de „tigri” ai Europei, ca Franța, Marea Britanie, Spania ori Italia, sunt bântuite de spectrul crizei. Instituțiile financiare internaționale vor ajunge la fundul sacului. Sistemul financiar mondial este la un pas de prăbușire iar noi avem în față un deșert de traversat. În acest context politic și economic sumbru mai pot avea românii nădejdea învierii ?

Tărâmul uitat de timp

„România este o țară pe care cu cât o cunoști mai bine, cu atât o înțelegi mai puțin”
Jonathan Scheele

Știm cu toții cât de departe suntem., la propriu și la figurat, de lumea civilizată. Începând de la infrastructură până la comportamentul oamenilor. România este una dintre cele mai primitive țări ale Europei.

Toate statisticile care ne situează pe ultimele locuri la drumuri, după țări din lumea a treia, la folosit săpunul și apa, la citit și gradul de alfabetizare, sunt doar niște cifre goale, care dincolo de șocul inițial, nu ne transmit nimic concret.

Proporția adevăratei prăpastii care ne desparte de tarile din Uniunea Europeana si de orice alta tara civilizata a lumii este simțită cel mai bine abia atunci când părăsești România si pleci in concediu sau aiurea pentru câteva zile bune prin Europa. Gradul de primitivism al țării noastre se sesizează imediat cum ai părăsit vama Borș.

Brusc dispar căruțele de pe drumuri, câinii și pisicile fără stăpân de pe străzi, gropile din asfalt, mârlanii și mitocanii din trafic, mizeria și praful de peste tot. Observi deodată că toate lucrurile funcționează, oamenii cu care intri în contact la diverse ghișee sau magazine sunt drăguți, nimeni nu face crize de isterie și de personalitate din nimicuri și, in general, viața capătă un sens coerent și începe să devină normală.

Obișnuința este un lucru pervers în acest caz. Așa cum ne obișnuim cu mizeria, sărăcia, corupția, haosul economic și social de la noi, la fel ne obișnuim și cu toate lucrurile bune de dincolo, care încetează să mai pară neobișnuite și devin normale.

Atunci când vii dintr-o țară a tuturor recordurilor negative, unde normalul este privit ca anormal, iar virtutea ca un defect și viceversa, ciocnirea de o civilizație occidentală te face să-ți blestemi soarta crudă care a făcut să te naști în România. Asta te obligă să găsești un sens acestei nedreptăți sau să te revolți și să lași totul în urmă definitiv.

Nu încurajăm niciun fel de iluzie și niciun mit în legătură cu șansele unei vieți noi „dincolo”. Singurul lucru care rămâne de neînțeles este imensa prăpastie de civilizație între cele două lumi: țările din vest versus România.

Există explicații pentru orice. Toate statele din vest începând cu Ungaria beneficiază de un trecut istoric net superior nouă, care le-a avantajat în dezvoltarea infrastructurii și a dezvoltării economice. Posibil. Altcineva ar putea să ne găsească o scuză în faptul că noi, practic, nu am fi existat până acum aproximativ 150 de ani.

Însă, niciuna dintre aceste teze nu vor putea niciodată să justifice în totalitate primitivismul în care ne complacem să existăm. Și nici nu facem nimic pentru a ieși din această stare. Revenirea în România îți dă impresia că, în fapt, majoritatea românilor dezvoltă chiar o plăcere în a trăi astfel, că jungla sălbatică în care își scaldă viața de zi cu zi o mare parte a locuitorilor acestui ținut este mediul natural al poporului român.

Din momentul în care revii în țară ai senzația că ai intrat într-un loc în care nimic nu se schimbă niciodată. Nimic nu se schimbă în bine, căci în rău… aici se pare că avem un apetit pervers. Nu mai are sens să reluăm ideile atât de des rulate, precum: în 20 de ani nu am construit nicio autostradă, am distrus și economia existentă până în 1989, s-a furat tot ce se putea de la stat, am promovat doar non-valorile, am condus către dispariție elitele de orice fel, iar corupția s-a instalat ca un cancer până la ultima celulă a unui muribund…

În acest caz, muribundul este statul care treptat își pierde tot mai mult și ultima fărâmă de autoritate și credibilitate.

Politica mâinii întinse

„Mâna întinsă, care nu spune o poveste, nu primește pomană”
- Replică din filmul „Filantropica”, scenariul de Nae Caranfil

România nu și-a revenit încă nici măcar după primul val al crizei economice mondiale. Când aproape toate țările Europei au ieșit demult din recesiune, țara noastră încă se mai zbate în incertitudine, iar perspectivele nu sunt deloc optimiste.

Când nu ai luat nicio măsură care să stimuleze creșterea sănătoasă a economiei, este absolut împotriva firii să te aștepți să îți revii în mod miraculos. Iar a sta cu mâna întinsă și a aștepta ajutor din exterior s-ar putea, de această dată, să aibă un efect catastrofal asupra noastră.

Toate declarațiile guvernanților noștri sunt la unison în această privință nu putem ieși singuri din criză, nici măcar nu ne-am propus asta, iar atâta timp cât țările dezvoltate nu depășesc criza, nici noi nu putem spera să ne revenim… Ideea de bază este că ieșim din criză doar dacă dă bunul Dumnezeu și dacă marile puteri ale lumii ne întind o mână de ajutor.

Dacă până acum, de sute de ani, această politică a mâinii întinse după ajutor a dat rezultate, România făcând pași înainte doar atunci când a fost ajutată din exterior, în prezent s-ar putea să avem mai mult ghinion decât ne-am putea imagina.

Cutremurul din Japonia și dezastrul nuclear de la Fukushima, posibilitatea ca centralele nucleare să devină o amintire, proaspătul război început în Libia și explozia prețului la barilul de petrol ar putea provoca o nouă criză economică mondială, de dimensiuni mult mai mari decât cea pe care se pare că lumea occidentală tocmai a depășit-o.

Suntem atât de dependenți de echilibrul fragil al mediului și impactul acestuia asupra tehnologiei, încât cea mai mică oscilație a unuia dintre factori ne poate arunca în evul mediu. Iar dezastrul natural din Japonia, combinat cu războaiele pentru resursele naturale ar putea juca rolul unui declanșator.

Imaginați-vă doar cum ar arăta lumea cu un preț dublu al barilului de petrol, cu un cost al unui litru de benzină de cel puțin 4 euro, de exemplu, și cu un preț al energiei electrice de cel puțin trei ori mai mare decât cel din prezent. O perspectivă nu foarte îndepărtată, dacă măcar o parte dintre centralele nucleare se vor închide.

În acest scenariu, România își joacă destinul mai mioritic decât am fost învățați în școală. Nu doar că nu facem nimic pentru a evita efectele, dar ne și pierdem timpul în cele mai inutile și păguboase dezbateri, irosindu-ne aiurea banii, nervii și sănătatea.

Marea șansă a României constă chiar în structura ei ciudată și paradoxală. Neavând un stat care să se bazeze cu adevărat pe o economie funcțională, pe funcționarea băncilor, griparea sistemului financiar și, în cele din urmă, a economiei, nu reprezintă încă o problemă de faliment. Economia subterană, estimată cu îngăduință la aproximativ 40 % din totalul PIB, va ajuta și ea la supraviețuirea unei societăți încă nedesprinse de mediul rural.

Legăturile directe cu pământul, cu mediul rural și cu natura, agricultura de subzistență și încrengătura de relații care pune în paranteză sistemul legislativ și taxele, într-un cuvânt felul nostru de a fi, s-ar putea să fie tocmai el cel care ne va salva, într-un final, de la colaps, atunci când toate economiile normale și dezvoltate ale țărilor puternice din jurul nostru se vor prăbuși.

Riscăm ca taman barbaria și primitivismul nostru să ne salveze de la un eventual faliment social, dar asta nu înseamnă că am avea un merit sau că putem să ne facem o glorie din tristețea în sine. Scenariul groazei poate avea loc sau poate nu. Tragi-comedia constă în faptul că România s-ar simți mai bine în eventualitatea producerii acestui dezastru decât în cazul unei dezvoltări normale și liniștite.

Construită parcă împotriva naturii și a firii, țara noastră riscă să se transforme într-un paradis doar în eventualitatea unei apocalipse de dimensiuni planetare. În schimb, tot ceea ce pe alții îi ajută să crească și să se dezvolte pe noi ne inhibă și ne transformă în niște ciudați inadaptați ai lumii.

Daniel Mariș
Traian Oproni

MAIALUL ORĂŞTIAN 2011

Municipiul Orăştie a fost din nou gazdă la cea de-a XV a ediţie a deja renumitului Maial, fiind una dintre cele mai cunoscute şi apreciate manifestări din oraşul Paliei, ceea ce a însemnat, ca de fapt în fiecare an de desfăşurare, principalul mijloc de recreere pentru orăştieni, si nu numai. Ediţia a XV-a a „Maialului orăştian” a debutat în faţa Colegiului Naţional „Aurel Vlaicu”, de unde, la ora 10.30, o coloană de participanţi compusă din oficialităţi judeţene şi locale, elevi şi sportivi, cadre didactice, reprezentanţi ai asociaţiilor şi ONG urilor locale, au început defilarea către Parcul Tineretului, având în frunte fanfara Ţării Haţegului.

Printre oficialităţile judeţului Hunedoara care au participat la Maialul din acest an, s-au numărat preşedintele C.J. Hunedoara Mircea Moloţ, subprefectul Marius Lucian Szabo, precum şi lideri ai formaţiunilor politice judeţene. Această sărbătoare a Maialului a început să fie organizată spre sfârşitul secolului al XIX-lea, sub egida Reuniunii Meseriaşilor Români, publicaţiile vremii menţionând că: „de maial, toată lumea petrecea într-o tovărăşie deplină”. Oprit în perioada comunistă, „maialul” a fost „reinventat” acum 15 ani de către autorităţile locale în colaborare cu Despărţământul ASTRA Orăştie.

Sărbătoarea maialului a fost deschisă de către primarul Alexandru Munteanu. „Suntem o comunitate bine ancorată în istoria neamului românesc. Aici, la Orăştie, burg al românilor care au vieţuit alături de saşi şi maghiari, a existat dintotdeauna un amestec de cultură şi tradiţie. Suntem caracterizaţi prin interculturalitate, prin respectul pe care îl purtăm unii faţă de alţii şi acest lucru ne dă dreptul să existăm ca şi comunitate” - au fost cuvintele prin care edilul orăştian a punctat principalul rost al „maialului”: acela de a lega o comunitate pentru care păstrarea tradiţiilor reprezintă un „modus vivendi”.





În premiera celei de-a XV-a ediţii a „maialului” s-a desfăşurat, şi un concurs de cros, în organizarea Asociaţiei Sportive Făerag şi a Consiliului Local al Copiilor Orăştie. De asemenea, pentru a marca cei 15 ani scurşi de la reluarea „maialului”, artiştii prezenţi pe scenă au primit, din partea organizatorului principal, primarul Alexandru Munteanu, diplome de merit. În urmă cu câteva zile a sosit la Orăştie şi temerarul francez Germain Gallo, cel care a parcurs distanţa de 2400 de kilometri, care separă oraşul Fenouillet de oraşul Paliei, numărându-se printre invitaţii celei de-a XV-a ediţii a „maialului” orăştian, alături de alţi oaspeţi germani, ce au ţinut neapărat să participe la o astfel de sărbătoare.

După deschiderea manifestărilor, pe scenă au evoluat sportivii tineri şi foarte tineri, reprezentând Clubul Copiilor, Clubul de karate „Dacicus”, Club Aerobic „Adela”, dar şi Alexandra Albu, Andrada Igna ş.a. După masa, artişti consacraţi, şi nume cunoscute ale cântecului popular, printre care regăsim nume, precum Ana Almăşana Ciontea, Eugen Pistol, Mihai Petreuş, Ovidiu Homorodean şi Ansamblul Folcloric „Doina Mureşului”. Seara s-a încheiat cu recitalurile antrenante de hip-hop şi muzică uşoară, cu participarea trupelor „Johnny şi Escu”, „Recul”, „Pragu` de Sus”, momentul culminant al serii reprezentându-l recitalul membrilor trupei „Sarmalele Reci”. Ca la orice sărbătoare câmpenească nu au lipsit nici micii şi berea, dar şi grătarele de peşte, pui, frigăruile şi tarabe cu tot felul de alte mărfuri, sărbătoarea încheindu-se în noapte, târziu.

Stejărel Ionescu





